



Gemarineerde varkensreepjes met Chinese rijst met ham, omelet en pittige zoetzure komkommer

HELLOEXTRA 45 min. • Eet binnen 5 dagen

HELLO
EXTRA



Knoflookteen



Indisch gekruide varkenshaasreepjes



Pandarijst



Rode peper



Komkommer



Prei



Vrije-uitloepi



Achterham



Gezouten pinda's

Voorraadkast items

Ketjap, suiker, olijfolie, wittewijn- of rijstazijn, zonnebloemolie, peper en zout

Begin goed

Vergeet niet om verse groenten en fruit te wassen en af te wegen voor je begint met koken.

Benodigheden

Pan met deksel, kom, koekenpan, hapjespan

Ingrediënten voor 1 – 6 personen

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Knoflookteen (st)	1	2	3	4	5	6
Varkenshaasreepjes met Indische kruiden* (g)	200	400	600	800	1000	1200
Pandanrijst (g)	85	170	250	335	420	505
Rode peper* (st)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Komkommer* (st)	½	1	1½	2	2½	3
Prei* (g)	100	200	300	400	500	600
Vrije-uitloepi (st) 3)	1	2	3	4	5	6
Achterham* (g)	10	15	25	30	40	45
Gezouten pinda's (g) 5) 22) 25)	20	40	60	80	100	120
Zelf toevoegen						
Ketjap (el)	2	4	6	8	10	12
Suiker (tl)	2½	5	7½	10	12½	15
Olijfolie (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Wittewijn- of rijstazijn* (tl)	1½	3	4½	6	7½	9
Zonnebloemolie (el)	1	2	3	4	5	6
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	4979 /1190	706/169
Vetten (g)	53	8
Waarvan verzadigd (g)	9,3	1,3
Koolhydraten (g)	111	16
Waarvan suikers (g)	38,8	5,5
Vezels (g)	6	1
Eiwit (g)	63	9
Zout (g)	2,8	0,4

Allergenen:

3) Eieren 5) Pinda's

Kan sporen bevatten van: 22) Noten 25) Sesamzaad

Contact

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.



1. Marineren

Pers de **knoflook** of snijd fijn. Meng in een kom de **varkensreepjes** met de **knoflook**, de ketjap, 2 tl suiker per persoon en 1 el olijfolie per persoon. Laat minimaal 15 minuten marineren. Kook ondertussen 250 ml water per persoon in een pan met deksel en kook de **rijst**, afgedekt, 12 – 15 minuten. Giet daarna af als dat nodig is en zorg ervoor dat de **rijst** goed droogt en afkoelt, anders wordt de rijst niet krokant wanneer je deze bakt in stap 4.

TIP: Heb je geen ketjap in huis? Vervang deze dan door dan ½ el sojasaus en ½ el honing per persoon.



4. Rijst bakken

Verhoog het vuur van de wok of hapjespan met **prei** naar middelhoog, schep de **rijst** erbij en bak de **rijst** 2 – 3 minuten mee. Schep niet te vaak om zodat de **rijst** goed kan aanbakken. Voeg de **ham** en de omeletreepjes toe en bak 2 – 3 minuten. Breng op smaak met peper en zout.



2. Snijden

Verwijder ondertussen de zaadlijsten van de **rode peper** en snijd de **rode peper** fijn. Snijd de **komkommer** in kleine blokjes en meng in een kom met de **rode peper**, de wittewijn- of rijstazijn en ½ tl suiker per persoon. Laat het zoetzuur intrekken, schep af en toe om.



5. Varkensreepjes bakken

Bak ondertussen de **gemarineerde varkensreepjes** 4 – 6 minuten op middelhoog vuur. Hak de **pinda's** grof.



3. Prei en ei bakken

Snijd ondertussen de **prei** in de lengte in vieren en vervolgens klein. Verhit de zonnebloemolie in een wok of hapjespan en bak de **prei** 10 minuten op middellaag vuur. Klop ondertussen het **ei** los in een kom. Verhit ½ el olijfolie per persoon in een koekenpan op middelhoog vuur en bak een omelet van het **ei**. Haal de omelet uit de pan en snijd in reepjes. Snijd de **ham** in blokjes van ongeveer 1 cm.



6. Serveren

Verdeel de gebakken rijst over de borden. Schep de gebakken **varkensreepjes** eraast. Garneer met de **gezouten pinda's** en serveer met de zoetzure komkommer.

Eet smakelijk!